

American Chocolate Chip Cookies

Milanais, étoiles à la cannelle, brunli et tous les autres biscuits de Noël: comme la plupart des Suisses, je les adore! Ces dernières années, toutefois, mes biscuits préférés durant la période de l'Avent étaient plutôt des rêveries américaines à base de beurre, de noix et de beaucoup, beaucoup de chocolat.

Les cookies aux pépites de chocolat, comme ils sont fabriqués en Amérique, ne sont peut-être pas aussi jolis que nos bons vieux biscuits de Noël – on cherchera en vain sapin, étoiles et autres motifs – mais ils sont tout simplement à croquer! Consommés avec un verre de lait froid, ils me projettent directement dans le nirvana gustatif!

Big is beautiful - la grandeur fait la différence!

Les cookies doivent être assez épais, car l'intérieur ne doit pas dessécher, mais rester bien moelleux et chocolaté. Leur goût et leur consistance me rappelle beaucoup les brownies. La bonne mesure de pâte est donnée par la cuillère à glace: placez une boule sur du papier sulfurisé et aplatissez-la avec la paume de la main – et voilà. Les instructions pour la préparation se trouvent dans la vidéo, la recette est en bas de page. Savourez!

- 250 g de chocolat noir
- 20 g de perles ou de pépites de chocolat
- 80 g de beurre
- 180 g de sucre
- 3 œufs
- 2 cs de cacao
- 230 g de farine
- 1/4 cc de sel
- 1/2 cc de poudre à lever
- 1 cc de sucre vanillé
- 40 g de noix grossièrement hachées

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que la masse devienne claire.
3. Versez la masse de chocolat et beurre refroidie dans la masse d'œufs, remuez, puis ajoutez le sucre vanillé, la poudre à lever et le sel et mélangez bien le tout.
4. Ajoutez maintenant le cacao et les noix, tamisez la farine et remuez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène (la consistance doit être entre la crème et la pâte).
5. Ajoutez les perles de chocolat à la fin.
6. Laissez reposer cette masse au moins une heure et au maximum 24 heures au réfrigérateur.
7. La pâte doit être ferme. Puisez des portions au moyen d'une cuillère à glace et faites-en des boules que vous aplatissez avec la paume de votre main sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
8. Mettez-les environ 12 à 17 minutes (suivant la grandeur des cookies) au four préchauffé à 170 °C (chaleur inférieure et supérieure).
9. Les cookies doivent être tendres à l'intérieur, sortez-les donc du four dès que des fissures apparaissent et laissez-les refroidir sur la plaque.

Si la pâte vous colle un peu trop aux mains, humidifiez-les simplement avec un peu d'eau.